

# VINUM AUSTRIACUM

Oeconomico-Medicè confideratum,

QUOD

D. T. O. M. A.

DECRETO, AUTHORITY, ET CONSENSU PERILLUSTRIUM, MAGNIFICORUM, SPECTABILIUM, PRÆNOBILIUM, EXCELLENTISSIMORUM, atque CLARISSIMORUM VIRORUM, &c. Perillustres Magnifici, ac Consultissimi Domini Universitatis Rectoris, Prænobilis, Spectabilis Clarissimi, ac Excellentissimi Inclytæ Facultatis Medicæ Domini Decani, Venerabilis Domini Senioris, Sac. Cæs. Regiæque Cathol. Majest. Dominorum, Dominorum Confiliariorum, & Archiatrorum, Professorum &c. adeoque totius Amplissimi

D.D. MEDICORUM COLLEGII

*In Celeberrima, ac Antiquissima*

UNIVERSITATE VIENNENSI  
IN INAUGURALEM DISPUTATIONEM PRO  
CONSEQUENDA DOCTORATÛS LAUREA

*Publicæ Disquisitione submittit*

FRANCISCUS ANTONIUS  
STEINDL de PLESSENETH,  
BOHEMUS PRAGENSIS,

AA.LL. & Philosophiæ Magister, saluberrimæ Medicinæ  
Baccalaureus formatus, nec non pro Suprema Laurea Candidatus,  
Illustrissimæ Foundationis Windhaagianæ Alumnus.

IN PUBLICO D. D. MEDICORUM COLLEGIO

*Horis post meridiem consuetis Die 20. Mensis Augusti Annò M. DCC. XXXII.*

Viennæ Austriæ, typis Jo. Bapt. Schilgen, Statuum Prov. Inf. Austr. Typogr.



Vineæ Animarum nostrarum  
Vinitori.

**VITI VERÆ,**  
Expresso per Passionis torcular  
Vino.

Sub Vini Speciebus Sacramen-  
taliter latitanti

**CHRISTO,**  
Qui summè lætificat, & dat,  
Ut Vinum lætificet  
Cor hominis.





## CAPUT PRIMUM.

### *Proponit Ethymologiam & Generationem Vini.*

#### §. I.

**E**thymologiam Vini indagantes illud à vi potissimum deducunt, quòd pro insita virtute vim animo inferat amatorèsque suos violenter invadat, alii à græco vocabulo haud aliter abludere putant, unde forsàn factum quòd & vinus dixerint aliqui, appellatur autem idiomate græco *είνος* vel *ἀπὸ τῆς ὀνήσεως* à fructu, & utilitate, vel ab *ὄινυ* quam Veteres juxta *Gratarolum* vitem dicebant, vel juxta *Fumanellum* *ἀπὸ τῆς ὀίμας*, quod est imaginor, quoniam qui copiosius vinum hauriunt, multa imaginantur; quidam illud *Oenon* à pastore ejusdem nominis appellari contendunt; nec minus Poëtæ varia Bacchi sui Vini imponebant cognomina, *Lycei* videlicet, *Liberi*, *Bromii*, &c. Inventorum hujus plantæ nobilis à DEO Authore omnium creatæ *Noëmum* esse sacræ nos docent Paginæ, Gentiles Baccho suo, quem & *Dionysium* seu *Vini datorem* appellârunt, gloriam dederunt, alii *Icarum* filium, *Oebali Penelopes* patrem authorem credunt.

#### §. II.

Definitur Vinum quod sit *succus exuvius maturis expressus, beneficio fermentationis in vasis idoneis, ac tempore debito depuratus, & exaltatus*; Per *de-purationem* intelligendum dum sub actu fermentationis fæces præcipitantur, per *exaltationem*, dum mustum fermentando spirituaſcit, ac exaltatur. Priusquàm verò de vino verba faciamus, non abs re nos facturos censemus, de ejus genesi quidpiam præfigere,

A

§. III.



### §. III.

Instrumentum per quod Divinus planè & humani generis usui destinatus liquor elaboratur, ac perficitur, vocatur *Vitis*, cujus derivatio non à *vino* ut quibusdam placuit, sed à *Viere*, quod alligare, vincire, inflectere interpretantur, desumitur. Describitur, quod sit *planta* genus flore rosaceo, plurimis scilicet petalis in orbem positis, constante, è quorum medietullo surgit pistillum staminibus stipatum, quibus flos rejici solet, pistillum autem abit in baccam mollem, & carnosam, succi plenam, quatuor plerumque seminibus seu gigartis setam veluti pyriformibus. Harum innumeræ sunt species sic alia est *arbutiva*, *vidua*, *compulsata*, *pergulana*; alia *jugata*, *cantoriata*, *pedata* alia, *lachrymans*, *siderata*, *laxatilis*, &c. Boeclerus in *Cynof. mat. med.*

### §. IV.

Austriaci specierum numerum ab uvarum diversitate denominant, alias enim odoratas *moschatellinas*, *fuscas*, *silberweisse*/*mehlweisse*/*abendröthe*/*Eagler*/*Waisstutten* &c. vocitant. Ex his die *mehlweisse* à Vinicolis rarius esitatur, ob tormina & Dyarrhæam inde sæpe evenientem, crassæ plurimum dant musti: odoratæ ratione suavitatis *moschatellinæ* & *Zirfandl* tabulis opponuntur, atque à cervis etiam aprisque avidius devorantur.

### §. V.

*Vitis* ob ambientis aëris & soli diversitatem diversum etiam profert fructum, ineptè enim quorundam curiositas Rhenanas, Italicas, Hispanicasque sine illarum sole & solo in Austriam magnis sumptibus, sed nullo cum effectu invehere tentavit, inde fit ut quæ loca meridiem vel orientem habent propitium ut *Bisamberg* / *Rußdorff* / *Ober- und Unter-Prizendorff* / & cætera supra Clauistro Neoburgum, si alia consentiunt genialius dant vinum nisi editior situs & adversi obstant montes ut in *Wachaviensibus*. Contra quæ boriā vel occidentem ut in *Piernwart auf dem Klesselberg* & *auf der Wart* &c. ni alio repercussos recipiant radios ut *Perchtolstorff*, præsertim in *denen hinteren Gassen* / quamvis *hesperides* exosculentur, nihilominus ob reverberatum ex collibus circa *Nadaun* sitis, solem, *Baccho* favent.

### §. VI.

Aërem diversæ ventorum tempestatumque constitutiones modificant, nam si copiosior per annum auster, putrescit uva, si Boreas non maturat, hoc nos docet annus 1725. & præprimis 1730. qui gelu vindemias corrumpit, acidum & olidum quasi sine spiritu vinum efficit. Neque calorem nimium vina austriaca requirunt: novimus quan-



quantò incolarum damno maturæ nimis uvæ anni 1726. fuerint, dum paratum inde vinum æstate proxima fæces à fundo semovit, & apertam superiùs dolij partem, nos *Peill* appellamus, nigricanti vel variegatâ cuticulâ contexit, qua dein lentè præcipitatâ vinum fatiscebat.

§. VII.

Quid tempestates valent indies proci nimis experimur, nam quamvis mediocri tonitru aërem miscendo, concutiendo, temperandoque prodest, nocet tamen *primò* fulgur nimium, pampinnos adurit, florem enecat, quod vidimus annò 1728. in montanis Perchtholstorfsenibut ubi coruscans ex sylva tempestas, medium quarundam subsequentium Vinearum tractum fusco pinxit colore; *secundò* pruina (quam solis calor sine antecedenti vento exceptit) Duret. *coac.* 31, l. 2, c. 16. flaccido exsuccoque germine teneritudinem vere gemmarum, autumnò pedunculorum semicoquit: ut præsentès Pelsendorfsenium quærelæ abundè testantur. *Tertio* quando ruinam efficit totalem, vel si quid relinquit quidquid contingit dura cicatrice maculat, & difficillimè maturescere finit. Felix igitur illa vinea, quæ talem à natura sortita est positum, ut hisce rariùs sit obnoxia, similes reperiuntur Perchtholstorfsii in *Saspeln* quas lædi postamas hominum memoria prodest.

§. VIII.

Multum præstat aër, sed non minus naturale solum, Boyle *P. m.* 86. de infido successu experimentorum scriptum reliquit. Austriaci montanorum & Danubienfium (ita appellant, quæ in plano crescunt) rationem habent; nos submontana addimus, quæ ad radices collium, & ordinariè montanorum nomine veniunt, situantur, Danubienfibus montana, submontana montanis, virtute, & gustu præstant; & in vindemiis media sunt; siquidem præscripto Celsissimi Regiminis jubetur, ut *primò* in plano dein sub- & tandem in montibus collectio inchoetur: causa ex maturitate desumitur, nam in plano, & ad radices maturescunt citiùs, tardius in montibus, præsertim si quæ sylva vicina est, v. g. bey denen *Plandfen*/ ut à Pago *Mauer* ad *Medlingam* usque videre est; neque ferè si altior mons est ultra 400. circiter altitudinis suæ passus, ventorum aërisque asperitas bonas vineas sustinet.

§. IX.

Terra, quæ purius alimentum præbet, nobilior vinò est; in hanc classẽ venit terra nigra, nitrosa, salebrosa, limòque pauca quantitate mixta, per utramque subtilior non modò copiosiorque pars nutritii succi in vasa utriculòsque Malpighianos vitis transcolatur; ve-



rùm etiam sol fortius agit, elaterem auget, præmit, subtilifat, fermentat; hinc submontanorum montanorumque bonitas, contra quæ terra purè limò lentoréque suò radices obducit, vias angustat nec ullum ferè præter aquam alimentum suppeditat multum quidem, sed Danubienſe procreat Vinum.

#### §. X.

Nec minimum huic negotio symbolum conferunt subterraneæ à mineris diverſis elevatæ exhalationes: inde admiramur sæpe exiguarum quarundam Vinearum præſtantiam, dum Vicinarum non ita, ut in Gumbalſkirchensibus Cæſarianis apparet, rurfus alias vituperamus, inter quas meritò Badenſia, thermis vicina ob ♀ crassiſſius numerantur, egregiè igitur qui eò ſanitatiſ cauſâ proficiſcuntur ſibi Viennæ de meliori proſpiciunt; illud enim quamvis bene altiùſque sæpe coloratum, vappidum tamen, & narcoticum magis caput petit, urinarumque fluxum minuit.

#### §. XI.

Multorum ſubiit adminationem, cur vineæ Danubio adjacentes, ut Nuſdorfianæ &c. cæteris præſtantiâ ſuâ emineant, ſed mirari deſinent, ſi conſideraverint, quòd æſtuentes de die radii non modò ab aquâ tanquam ſpeculò in viciniam reflectantur, verum etiam multum vaporum ſecum rapiant, quèis de nocte admoſphæræ frigore denſis in pampinnos cadentibus nutriuntur, emolliunturque fibrillæ, ut reſurgens manè ſol faciliùs in eas agere poſſit.

#### §. XII.

Videmus ſubinde quibusdam conſequenter annis vineas quasdam aliàs licèt fertiliffimas bene cultas, ſteriles tamen, ſic Perchthorſtii vineæ ſubmontanæ jam novem circiter abhinc annis ſoſtrum fructu ſuo non perſolvunt, quamvis antecedentibus temporibus fertiliffimæ fuerint, ratio Vinicolis nota eſt: nam quia ſolum illud ruſſum nitrò calcariò & pauciori luto ſcatet, humidiorē poſtulat annum ſeu ut ruſtici ajunt (*wann die Berg-Flüſſe gehen/traget bey ihnen die Ebene gut und ſchlecht das Gebürg*) viciffim cauſat annus ſiccus ut modò exiſtimant.

#### §. XIII.

Aſt nos non illam ſolummodo rationem adſtruimus, ſed potiùs catervam Bruchorum, majalium, erucarum, papillionum, vermiumque omnis generis, qui montium horrent frigus, campos amant: horum pars vitium ſubit viſcera, rodit, donec marceſcat ſtipes, pars exterius tenuiora foliala turiones conſumit, atque acerrima mephiti  
ſæpe



sæpe ad interitum inficit : quin si homo quispiam vermium hujusmodi putrilagine conspurcatus fuerit, manus in bullas, quasi urticam tetigisset, cum ardore elevatur ; Carnioli medelam in vermes habent finium, quem ex copioso inibi crescente filice parant, hanc Vineas saginant, simul & medicantur, nos optimum censemus, primò vere orbiculatos eorum nidos diligenter colligere, & stipitem, scipionemque, cui alligatur, inferius terebinthinâ vel solâ, vel felle bubulo mixtâ illinere.

#### §. XIV.

Posito natali, modus colendæ vitis apud nos pedatæ sequens est: primò, factis vindemiis, lunâ plenâ, curiones cum lateralibus ineptè crescentibus ramis resecantur, palique è terra extrahuntur (Stecken aufziehen) & vineæ à lapidibus mundantur : Mense Decembris illarum vitium sarmenta abscinduntur quas altior nix obrueret, dum verò ad principium Martii nix omnis disparuit, per integram vineam labor iste suscipitur. Instituitur autem resectio (Schneiden) hanc modò, quia plures ramulos unus truncus de se emittit, omnes ad ternos vel quaternos funditus auferuntur: quaterni hi relictî etiam ita curantur, ut non nisi duæ, tres, pro re nata gemmæ remaneant (eine jede Laß auf zwey Augen schneiden) si illos exceperis, qui infra truncum terram versus novelli progerminant, (die Anieling oder Bindling an denen Wasser-Reben) in his enim 4. vel 5. oculi (Roth-Äuglen) relinqui solent.

#### §. XV.

In quadragesima primùm, & quidem summa cum sollicitudine ad duas palmas terram pastinant (das Fasten-Hauen ist das beste/ man muß alle Erde umbkehren) & luxuriantes radicum propagines ad tres in terram, oculos cultello amovent (abwurzeln) ne tota fideretur vitis, dein imminente germine vineta ridicis instruuntur, (Stecken einschlagen) postquam autem palmites in spitamum excreverint, pastinant cursus (das Jod hauen) id est, fossulam arcuatam ad quemlibet truncum ob pluviam ducunt, mundant ab inutilibus herbis, surculos, omnes orbos racemulis decerpunt, divites stramine colligant, singulos inferioribus duobus pampinis privant, appellatur hæc operatio (das Jöden) & paulò post palo alligant (binden) ut à ventorum injuria defendantur. Dum jam uvæ instar pisi excrevere, tertia vice leviter pastinatur (das Band hauen) & cum mollescunt, ridicæ, quas boreas evertit iteratò eriguntur, iisque æqualiter cacumina vitis pampinantur (abgipfeln) tandem sequitur ul-



tima pastinatio (das weiche Wein-Säuen) in qua humus cui botri superjacent non nihil effoditur, ut liberè pendere valeant, ne putrescant, insuper pergulae inferiores quæ hucusque in grandinis munimen erant relictæ, retardantur, ut sol promptius penetret.

§. XVI.

Hæc in cultura, sed propagatio multò est curiosior, hebdomada ante vindemias nobilissimæ stirpes uvarum plerumque argenteo albi coloris, feraces (die Silber-weiße) (quia singulis annis sunt fertiles) salice notantur, (Stöck aufmercken) atque ad finem autumni inania inter stipites loca (die lären Plätze) unius pedis latitudine, & trium profunditate fodiunt, aquarumque subinvie (mit dem Schlam) vel herbidâ terrâ (mit Wäsen) implent, totum opus appellatur (Bräfften) & quadruplici modo propagationem instituunt, primum vocant (Bögen setzen) & sarmentum abscissum, illâ quâ excrevit directionis lineâ, oblique in fossas superius paratas fortiter in parietem innitendo, & compressâ satis desuper glebâ, reponitur, duobus in aëra gemmis eminentibus.

§. XVII.

Secundus modus majoris apparatus est, dum illa ipsa sarmenta ut decet à lateralibus ramusculis purgata, tercenta fere in unum fasciculum firmiter colligantur, in aquam reponuntur, donec pari ordinariè tempore & hæc & Vineæ germinent. Demum effoditur fossa trium quatuorve pedum lata, oblonga & profunda pro rei quantitate, cujus fundus asseribus substernitur, in hanc inversi reponuntur fasciculi & tignis ita arctè ad invicem adiguntur, ut dimidium fossæ secundum longitudinem inane perftet, quod asseribus probè contegitur fornacis halituosi, (an statt eines Dunst-Ofen) vices obiturum; Cæterum spatia quæ inter fasciculos, & sarmenta intercedunt, probè musco occluduntur, qui primum iis etiam laxè superspergitur, dein terra, ac tandem inutiles & absecti palmites singulis fete diebus aliquod amphoris aquæ irrorandi. Taliter parata sarmenta appellant, (die Stürg-Reben) quæ apparentibus mense Junio ad festum Divi Joannis radicum signis tempore pluvio vineis, simili modo, quo §. 16. erecta tamen sursum basi terræ committuntur.

§. XVIII.

Reliqui duo modi connato fiunt palmite, prior illum in arcum flectit, (Bögen legen) circa medium palmari terræ quantitate sic obruit ut extremitate sua tantum immincat, quantum potest. Posterior majori eget labore nominatur (das Grueben) dum autumnò aut  
melius



melius primo vere, penes stipitem fossam effodunt profundam ad genua usque, si per rumpos ( nostrates pontes [ die Brücken oder neue gelegte Stämme ] vocitant ) licet, dein cultâ terrâ leniter implent ( mit der Bau- Erde zuziehen / ) & in ejus medio sarmentum fere horizonti parallâ jaciunt, fortiter conculcant, dimidium pytinæ fimi superaddunt, & rursus terrâ ita condunt, ut tamen oculi duo palmitis sint in conspectu.

#### §. XIX.

Ultimus ex his modis cæteris latius patet, nam præterquàm quod alias sæpe, & §. 14. in novellis infra truncum progerminantibus ( in denen Rothhäuglen ) & §. 18. ( in denen gelegten Bögen ) propter nimiam fertilitatem labefactatis necessarius sit, pariter §. 16. administrari debet, sed diverso tempore, nam primò trienniò infertilis integra est vitis & deinceps vix capax ob ligni penuriam operationis §. 18. posterioris. Ast quæ §. 7. docentur non modo primò aliquando annò fructificant, sed etiam alterò tantam mollem adipiscuntur, ut cum sanore modum propagandi ultimum habeant. Postremus igitur §. 18. modus ideo inventus est, ut & multiplicentur & longius duraturæ fortiores fecundioresque ligno fiant vites, nam illò ipsò talis suæ sitionis annò botris superbiunt, secundò dein annò profundius, ligni generandi causa, novelli palmites abscinduntur, hinc & minus fertiles; at tertiò rursus & subsequenter annis fertilitate nemini cedunt.

#### §. XX.

In dictis vindemiis botri à petiolis refecantur, pytinis (Butten) in acratophoram (Mostel-Schaff) deportantur, & pro faciliore expressione fermentationeque pistillis contunduntur: inde in cados (Podingen) elutriantur, & jam nomine chymus (Masch) appellatur, quod in doliis ampli orificii (die Lâydt) domum devehitur, prælo fortissimo bis terve committitur, donec ultimam stillaverit guttam, quod remanet ex acinis, folliculisque compactum, ita proportionem ad chymum se habet, ut in hujus 18. urnis, illius 3. & 15. musti communiter esse censeantur, dicuntur Vinacea (die Weintresser) in acetum, pecoris nutrimentum, vel alios usus reservanda. Prima pressio dulcius nobiliusque mustum plorat, posterior aciduis, cæterum à prælo per canalem in minores cados profluit & hinc aut per utrem oblongum (Schlauch) doliis in œnopolio infunditur, aut per setaceum tractum in majores cados deportatur, dein pro commoditate, quo citius tamen eò melius ne nimis evaporet doliis ingerendum.

CAPUT



# CAPUT II.

## *Progressus & conservatio Vini?*

### §. I.

**S**I tempestas calida §. 5. & ex uvis maturis mustum confectum est, non modo in doliis sed in cadis quandoque etiam fermentescit, repore, sybello blando, & bullis innumeris magnis, & vario, amænòque colore splendentibus, toto liquore sese motitante, majúsque spatium occupante, sapor dulcis in acriusculum mutatur (*der Most bekommt die Schneid*) atque halitus suffocantes candelamque extrinquentes rotam implent cellam, ideo ne subitaneum vitæ periculum incurrant ji qui vino provident, aut patentes relinquunt fores, aut ignem usque dum primus saltem fervor se atterat accensum servant, hæc omnia segnius lentiusque fiunt tempore frigido, uvis acidis &c. ut anno 1730. vidimus & ordinariè in vinis Gishibliensibus videmus.

### §. II.

Abst igitur, ut in principio dolium totaliter impleatur, vel operculò muniatur, ibi oram effusus liquor transcendit, hic ingenti cum fragore rumpitur vas; circa festum tamen Divo Martino sacrum furibundus ille motus, facibus ad fundum positis, complanatur, & quod prius mustum, nunc vini nomen induit, refarcitur quod in vasis extat inane (*die grobe Sühl*) & in tali statu ad æquinoctium usque verum lapide solummodo contextum permanet.

### §. III.

Ad æquinoctium veris autumnique, quin & dum florent vites vinum turbatur, leniter fermentat (*der Wein steigt*) & quod melioris est notæ ruptis bullis exiguos & interpolatos aliquando sonos edit (*der Wein plodert / wird gut*) viscositatèque suam immittit, sed elapsis quibusdam septimanis cessat rursus nova hæc fermentatio (*der Wein fällt*) effluviis enim, motu elatere, & gravitate ambientis aëris iis temporibus immutatis, pressiones agitationesque novæ fiunt, donec rursus æther consuetus redeat.

### §. IV.

Durant nostra vina (*seynd Lager. Wein*) & ætate crudiora meliorantur, sic vinum acidissimum Wachaviense ex oblivione per 20 prope annos Melicii reservatum adeò bonum evasit, ut in tota famosissimi Monasterii cella præstantius haud inveniretur, interim am-  
gnum



gnum in ætatibus discrimen intercedit: Danubienſia limò plena orba ſpiritu poſt annos tres; quatuor citiusve pro diverſo natali, & maturitate fatiſcere inchoant, montana diutiſſimè durant, quorum quædam ut in Rußberg / Heyligen Stadt / Claſtro-Neoburgo, Medling / Enkerſtorff / Brunn / & ſubmontanta velocius perfectionis gradum attingunt, quædam vix 10. aut 15. annis ut in Maurbach / Pechtoſtorff / Rodaun eò perveniunt, ut gratum ſalubrèmq; ſine aciditate manifeſta potum præſtent, cauſa in tartari ſæcúmque majorem minoremve craſſitiem, copiam cruditarum refunditur, ideo

#### §. V.

Cellarii non nulli (Zeller, Wein, Leutgeb) dum fatagunt ante tempus horum vino ſaporem odoremque demere, illud circa poſcha &c. de uno in aliud vas diſfuſum ſæcibus privant (Wein abziehen) ac dein ſæpius, vel ſingulis annis repetant, unde quidem ingrato illò hoſpidis adhuc Salibus onuſto ſpiritu evaporatò amænitas aliqua conciliatur, verùm conſultius eſt abſtinere, ut non tam illius defectu, quam angulorum per diuturnitatem attritione gratum evadat, etenim non eadem cum Rhenanis Auſtriacis eſt ratio, illa ſubtilia & magis ſpirituofa ſæcum robore non indigent, nec alimentum ſed damnum ex iis elevatis perfacile capiunt, niſi quinis menſibus abſtrahantur hæc cruditati & gravitati ſæcum incluſum habent ſpiritum, pabulum, fomentum, quodſi tempore aut ardore ſolis fortius exaltantur, multa non ſolum ad Rhenanorum indolem ſaporem & ardorem accedunt, ſed etiam eadem à ſæcibus fata patiuntur; ut anno 1726. cap. 1. §. 6.

#### §. VI.

Hæc de progreſſu, nunc conſervationem hypogæis vaſis, aliſque meditamur. Hypogæa ſeu cellæ vinariæ quo profundiores, ſicciores, æſtate frigidiore, hyeme calidiore eò meliore, tales reperiuntur in editioribus Viennæ locis in via regia, Renweg / ad Mariam Auxiliatricem, & cõtra, quæ humidiores, cavæ, vix aliquot gradibus in terram progredientes, ut ad turrim rubram, portam novam, in Leopoldina, Roſſavia, apud albicerdoneſ &c. Vino conſervando inæptæ ſunt, utpote quæ corruptionibus authoribus aëris nempe viciffitudinibus, calori, tonitruo facile obſecundant. Memorabilis inter cæteras cella Lieſingeniſis AA. RR. DD. Canonicorum Regularium ad S. Dorotheam eſt in via ripæ, quâ (in Kaltenleitgeben) itur, nam præterquam quod plauſtris introitum concedat, per vineam integram extenſa quadruplici ingentium vaſorum



rum ordine instruitur, & indies amplius augetur, tanta liberalitate, ut nulli hospitem potum recuset.

§. VII.

Dolia non oblonga ut Rhenana sed in circulum constructa sunt, si nova, ustulantur primò tantillò pro vasis magnitudine vini spiritu, cum strepitu gravi, & ob aërem rarefactum periculosò, ni per vices orificium centonibus oclusum referetur, dein aqua fervente eluuntur, ac tantem incoctis vino cydoniis &c. odor conciliatur; Optima illa sunt queis vinum prius dudum inerat, & recenter evacuatum est, (die Wein-grüne Vässer) sed nisi mox impleantur, aut sulphuris vel potius macis aut aromatam fumo imbuta ocludantur, ia poris stagnante humiditate situm inter dolium & tartarum contrahunt, à quo obrasione, catenarum ferrearum frequenti rotatione, elutione &c. vix liberantur.

§. VIII.

Idem vitium & vina non tam horna, montanta, & fortia quam danubiensia, tenuia & vetera capiunt, nisi setis instructa porcinis rectangulò (mit der Peil-Bürsten) ad quadratum superioris tabulæ foramen plena singulis septimanis purgentur dolia, & id quod exhalavit, (mit den Füll-Wein) ordinariè vino juvenali, seu quod suaderemus potius proportionem servata fortia fortibus levia levibus noviter restaurentur.

§. IX.

Præ reliquis verò id mali patiuntur vina in vase cujus pars notabilis indies exinanitur (die in den Zapffen gehen) nam totum supremum vini planum, quasi albo quodam pulvisculo conspersum aut cuticula tectum conspicitur, (der Wein wird tanicht) sed ab hoc præcavet medela §. 7. & varia instar sparadraparum inde composita, inter quæ eminet der Jesuiter = Einschlag / vel potius recipe Oleum Nucist. Unciam j. Olei Benzoin gut. iij. Cerae ʒj. Terebinth. Scrupul. ij. Cinamom. Scrupul. j. Caryophill. aromat. ʒj. misce pro sparadropa, aut quod cariori est pretio. & Ol. Nucist. expres. Uncis, Ol. Caryophill. ʒj. Ol. Cinamom. Scrup. j. Camph. mosch. (NB. ratione feminarum aliquando omittitur) ana Scrup. s. f. ut prius. Sed advertendum in malo diuturno nihil prodesse, ab halitibus enim graveolentibus humidis copiosisque extinguitur, quam primùm dolio immittitur flamma; der Wein nimmt keinen Einschlag an.



# CAPUT III.

## Corruptio & Medicina Vini.

### §. I.

**Q**uadruplex observatur Vini in deteriorem statum progressus : aut enim color & grata ejus pelluciditas turbatur , aut consistentia immutatur , aut alienus sapor inducitur , aut tandem totaliter fatiscit. Omnis tamen in eo convenit, quòd vel in toto vino corruptio hæc observetur , vel in superiori tantùm vel inferiori dolii parte, medio existente bono, prout aut fæces aut negligentia eorum quæ c. 2. §. 7. & 8. dicta sunt, vel aliæ causæ aculantur. Primus suam habet latitudinem; turbatur enim & in pallidum album cerevisiæ similem, rubentem, viscidum, nigricantem, vel quasi ceruleum colorem permutatur (*der Wein bricht sich*) neque singulis annis eodem modo sic annò 1717. - 20. - 23. - 24. - 29. albescebat annò 1715. - 18. - 25. - 28. rubuit, Annò 1701. - 2. - 26. ex c. 1. §. 4. nigricabat, quorum ultimum difficulter, cætera facilius medelam admiscere, sed advertere oportet dari quædam vina præsertim horna, quæ ab incunabulis pallent talia sunt plerùmque danubiensia ad (*Breiten See / Poßflüß*) & lacui Hungarico vicina, ex montanis verò Gumpholzkirchensia & ex uvis immaturis 1713. - 16. - 19. - 30. expressa, igitur signum pathognomænon statûs præternaturalis est, concomitans saporis, & odoris amæni deperditio, & ingrati sine vitibus aquisitio.

### §. II:

Causæ præter assignatus c. 1. § 6. c. 2. §. 4. & c. 3: §. 1. sunt, *primò* frigus, sic quæ hyberno tempore è longinquo advehuntur, aut glacie indurantur, quam primùm liquefcunt, cerevisiam referunt, & successu temporis in cella sponte quidem ad se redeunt sed imminuto vigore, *secundò* calor nam etiam si purissimum vinum coquas, spumat, ad fundum fæces præcipitat, & si id lentè diuque fiat, orbum spiritu labem contrahit; *tertiò* motus diuturnior: ideo in cellis portatilibus turbatam persæpè conspiciamus (*der Wein schlägt sich ab*) quod non nisi unitis viribus, dum è lagenis in vas elutriantur, ab impuritate se liberat; *quartò* effluvia ex cerevisia, ligno adjacente, brassicâ conditâ, caseo, carnibus recentibus, sylvestribus, feminis menstruantibus, præsertim valetudinariis, quòd enim vinum fortius, eò promptior ejus corruptio sic urnam vini hugarici optimi de annò 1720 cuius mensura florenò vix esset venalis à feminis in albo-turbidam vap-



pam degenerasse novimus. Omnes tamen causæ in eò cœeunt quatenus spirituum penuria tartaro &c. ad latera propellando est incapax, vel hostiles continuo à fæcibus corruptis elewantur copix (der Wein hebet sich) vel miscela ejus in  $\Theta$ , Oleo, Spiritu, & Aqua, ex integro disjicitur.

### §. III.

Ars modum invenit quo causis ammotis vino ægrotanti succurritur, *primò* putrescentes &c. fæces amoventur, substitutis ditioribus pauperies spirituum levatur, & *duæ tertiæ* musti, aut melioris Bacchi commiscuntur; deinde verò etiam quidquid non morbidis modo vinis, sed & hornis aut quæ cito clarescere volumus turbulenti inest, per coctam ichtyocollam ad fundum præcipitatur, (*die Wein richten*) cum hac tamen cautela, ne ita recenter persanatum vinum per noctem in vitro &c. detineatur, aut peregrè transmittatur; secus enim nondum ad fundum depositâ ichtyocollâ in meros exiguos albidosque hinc inde voletantes abibit lacinias.

### §. IV.

Alterum vitium in priori quodammodo includitur & specialius glutinositatis, nomine venit (*der Wein wird zähh*) guttisque oblongis, odore gravi, quasi meris uvis scateret, lento fluxu sine strepitu, & bullis diu ex margine persistentibus se patefacit, in hoc propendent vina quæ aut nimis aut minus maturuerunt, Danubienfia præ montanis, hæc viridescens, illa ut Purkhaviensia, Stamerstorfiensia, &c. aqueo albidum colorem inducunt, causæ sunt §. 2. expositæ, item fæcum viscositas, & elateris imminutio quæ tamen fere semper remediis §. 3. & forti immissarum catenarum agitatione, aut super scopas novas in gutturnium (*Gieß-Kanne*) affusione restitui possunt.

### §. V.

Vinum quandoque à natua §. 10.; vel annorum diversitate ut 1713. & 27 in bonitatis notam amaricat, quasi sulphure condiretur quandoque verum, dum invia ad corruptionem est, insuetam & rancidam amarulentiam à causis §. 2. præferret, spirante aciditatem odore (*der Wein zickt*) & paulò post tartaro super spirituosas partes prædominante in acetum permutatur, nisi diligenter ea quæ §. 3. docentur, observentur, aut alia obvolventia & absorbentia ut lardum caro suilla, triticum, lignum salicis, cineres &c. in pica mulierum usitata secundum *Gratarollum* immergantur, usitatissimum est scacharum usum cum ichtiocolla in mensuris 8. lactis incoquere & dolio 20. urnarum



narum immergere, sed tunc ea qua potest celeritate divendatur, ne uti solet citius corrumpat.

§. VI.

Tandem supremum omnium malorum vappa tanquam sphacelus vini est, seu à tonitru seu ab ijs quæ §. 2. præsertim n. 4to memorantur, inducta sit, rarius tamen hoc malum sit, sed dum advenit fater, peregrinos intendit sapes, colores, fusco-nigricat, & nec acetum nec spiritus inde utiliter elici potest, ut patet in vino cocto quo nova dolia §. 7. c. 2. elui solent; igitur remedium nondum est cognitum quo in pristinum statum reduci posset, usum saltem aliquem in cæmento ad ædificia construenda obtinet.

§. VII.

Quemadmodum homines debilioris constitutionis à gravi ægritudine curati ex levi causa sæpe recidivas patiuntur, ita & vinum §. 4. & 5. ægrum, in tali casu alij syropos cordiacos roborantes ex vinis generosis aromatis saccharoque &c. comiscent, & non nunquam sub tali larva luridissimas merces caro satis pretio divendunt, quod an non aliquando vinis sub ceraforum acidorum nomine (*der Weichsel-Wein*) eveniat, viderint ij qui sævissimos ab his dolores colicos, febres, &c. reportârunt.

§. VIII.

Alii etiam malæ feriatae conscientia caupones lythargyrium & bismuthum imiscent, verum quæ à vinis lythargiriatis pareses colicæ &c. superveniant superiori sæculo ex Ducatu Wirtembergensi tristi experimento discimus MN l. an. 5. & 6. obs. 259. p. m. 601. à bismutho autem quid sperandum, Arsenicum satis cui semper adjungitur nos monet, nam præter colicam cujus MN c. in Monachis meminere, dyarrhæam & mortem subitanæam cum inflammatione corporis observavimus à vinis illis factatis quæ annò 1726. publicè in area (*Graben*) appellata pertusis saluberrimo Celsissimi Regiminis jussu vasis deperdita fuerunt, utinam sæpius in tabernas salutaris hæc animadversio institueretur, persæpe fortè in fundo vasis ex quo venale depromitur Vinum (*Weinleutgeb-Vaß*) ingens corrupti fatentis vas ipsum nigredine inficientis magmatis quantitas mixto gravi terreo-metallico pulvere tamquam orthodoxò bismuthi &c. signò inveniretur, quod etiam relictis per 24. horas vinis similibus in vitro & ita ex pulvere ad fundum præcipitato vappelcentibus inferre licet, principaliter vinà lythargiriata atramento sympathetico *aput lentilium in Jatromnematis practicis* explorantur, per coloris subitam mutationem, illa verò



quæ melle &c. dulcificata sunt, facile ad *Gratarolli* methodum discer-  
nes si super laminam ferream cardentem aliquod guttulas effuderis,  
evaporat nimirum vinum remanente melle.

## CAPUT IV.

### *Principia & selectus ordinarius Vini.*

#### §. I.

**I**N dolio trium diversorum corporum existentiam sæcum, tartari,  
& vini, vulgus novit, depositis facibus vinum fit C. 2. §. 1. & 2.  
quæ rursus nisi obstrahantur, temporis spatio minuuntur subtilisan-  
tur (*der Wein frist die Mutter.*) & fere nunquam ad tantam de-  
venit vinum puritatem, ut dum quiescit in magno diu vase nullas om-  
nino sæces ad fundum præcipitet, ratione loci temporis &c. varias;  
ex montanis splendidius flavent copia pauciores sunt & in urna vini  
earum mensura una delitescere censetur, danubiensium contra viscidæ.  
graves, fulvo-pallentes, prædominatur in earum principiis phlegma,  
& terra, attamen semper fere sunt vino suo spirituosiores & quo ex  
dulciori antiquiori maturiori & nobiliori sunt progenitæ, eò quantitas  
ardentis spiritus destilatur major, suavior, fortiorque, ideo Tokainæ at-  
que Hungariæ non pretio modo sed & spiritibus inde elicitis duplò  
superant Rhenanas, & hæc tandem Austriacas; Nostri Domini  
Pharmacopæi ol. vini ex sæcibus & Junken copiosum ☉ volatil.  
conficit.

#### §. II.

Quàm primùm sæces deposuit mæstum acidæ vini partes protru-  
duntur in peripheriam vasis, si supremam quandòque clavellam & infi-  
mam, hanc ob sæces illam ob pressionem minorem exceperis, fiunt  
tartarus in doliorum firmamentum, quibûs fortiter ita adnascitur, ut  
non nisi vi separetur aut negligentia eorum qui vasa inanita non con-  
diunt §. 7. c. 2 & aperto diu orificio aëri exponunt; nam quamvis  
alias juxta Porhav. tom. 2. pag. 12. doctrinam tartarus 20. partes  
aquæ & ignem bullitionis ad crassiorem solummodo sui solutionem po-  
stulet, noster tamen non tantum sponte sua in superficie dolio proxi-  
ma mollescit, exteriori sæpe sicca & bona existente, & sub hoc larva  
malum §. 7. c. 2. oculissimè producit: verum etiam si aëri pluvio lon-  
go; tempore exponitur, quasi crasso solutus deliquio in nigrescen-  
tem abit liquorem.

#### §. III.



### §. III.

Nuper in Dolio cui 30. Uræ Perchtstorffensis vini ab annò 1729. usque in elapsæ hyemis principium inerant, duas libras tartari invenimus, minor quidem quantitas reperietur in in vinis Hungaricis, Rhenanis, vetustis item Danubiensibus, aut botrorum maturitate conspicuis, sed major in montanis nostris acidis hornis, immaturis, & à fæce sua nondum abstractis, variat tamen quibusdam annis tartarus, annò 1720. - 21. - 24. copiosior erat & splendidior cæteris. Color fuscatur, naturaliter hinc inde splendet, & talis etiam fere post contusionem remanet in Austriaco, dum econtra Rhenanus & duritie est mollior, & pulverisatus colore fit albicantior, sapor ad salso-acido-terreum vergit, unde etiam ad aceta paranda adhibetur.

### §. IV.

Destillationi subjectus tartarus, dat *primò* igne arenæ lento ex retorta ad tertiam partem vacua aquam spirituosam amaram subaccescentem & optimè licet lutatas commissuras penetrantem, *secundò* vaporem subalbidum cum spiritu valde penetranti una cum ol. tenui nigro grato, neque potenti coërceri ullo luto; *tertiò* Ol. crassum fætidium ponderosum per rectificationem multâ depositâ terrâ in prius convertibile, *quartò* Junk. *chym. experim. pag. 164.* addit sal vol. si ignis gradus probè reguntur, *quintò* in fundo massa nigra manet saporis Alcal. urentis, quæ in aëre liquefcit in Ol. subnigrum, Boerch. *l. c. ex 25. libr. tartari crudi Austriaci in igne aperto calcinati salis tartari valde elegantis lib. 6. fere aquiruntur, & alkalini n. 2. Unc. xiiij, & olei fætidi ℥ jx. ordinarias ex tartaro compositiones ut Tinct. cremorem &c. ex Dispens. Viennensi, volatilisationem salis tartari ex Junkenio l. c. petes.*

### §. V.

Dum unum alteri vinum in dolio notabili quantitate, & lentè per saccum linteum miscetur, inter duas adhuc horas insignis utriusque secundum characteres proprios differentia percipitur, ast dein non amplius. Dum verò longo tempore quietû perseverat in suprema & infima sui parte (ibi propter spiritum deperditum, hic crassiorum comixtionem) deterius est, quam in media, unde ex uno vase 8. & 12. cruciæris &c. dividendi non nunquam solet, curiosiores ova filo in dolum suspenderunt, super quæ tartareus recenter inducitur cortex, & intrinsecum vini tartarique motum patefacit, quò imminutò malum c. 2. §. 3. subsequitur.

### §. VI.



§. VI.

Mustum nondum fermentatum Chymix expositum dat *primò* phlegma dein copiosum Ol. ast quamprimum fermentavit in vinum, alia principiorum est ratio. *Salæ in anatomia Antimonii* apud Schröderum à vino obtinuit, *primò* spir. ardentem, *secundò* magnam copiam aquæ insipidæ, *tertiò* salem vol. sub forma fumi ascendentem, *quartò* huic mox subjungitur oleum quoddam verè pingue inflammabile, sed paucum, *quintò* ex capite mortuo extrahitur, sal quoddam corrosivum, *sexto* post extractionem salis relinquitur terra limosa inutilis; nos 4. vinorum Austriacorum anni 1727. cujusvis lib. ij. destillavimus quorum priora duo inter danubiensia posteriora inter montana excellunt, & dedit

<i>Aspernense,</i>				<i>Drachma.</i>
<i>Spiritus</i> ardentis debilioris circiter	-	-	5	- - 28.
<i>Phlegmatis</i> acrioris	-	-	-	- 153.
<i>Extracti</i> pinguis crassiusculi & in aëre tenuioris instar mellis cum grato odore diffuentis	-	-	-	- - 10.
<i>Polstorffense,</i>				
<i>Spiritus</i> ardentis parum fortioris	-	-	-	- - 32.
<i>Phlegmatis</i>	-	-	-	- - 149.
<i>Extracti</i> acidi pinguis mellis instar gratè olentis	-	-	-	- - 9.
<i>Krizendorffense,</i>				
<i>Spiritus</i> ardentis	-	-	-	- - 51.
<i>Phlegmatis</i> acris	-	-	-	- - 133.
<i>Extracti</i>	-	-	-	- - - 5.
<i>Mauerbachense,</i>				
<i>Spiritus</i> ardentis bonæ natæ	-	-	-	- - 49.
<i>Phlegmatis</i>	-	-	-	- - 130.
<i>Extracti</i>	-	-	-	- - - 8.

§. VII.

*Spiritus ardentis in vino existentiam nemo negat, at cujus is naturæ sit ingens est controversia, qui acidum esse statuunt sequentibus utuntur rationibus, primò in spirit. salis armoniaci vel urinæ puriori in offam albam concrefcit, sed contra est quod tartari sal cum aqua fontana, item sal tartari cum oleo tartari secundum Bohn non nihil effervescat. Secundò calenti sanguini affusus effervesceat sicut Spirit. Vi- trioli, at non semper quin potius pro diversitate sanguinis. Tertiò Tinct. Myrrhæ castorei cum spir. vini parata per spiritum salis armo- niaci*



niaci præcipitatur, sed contra in præparatione Resinæ Jalapæ &c. fit præcipitatio etiam per aquam; *quartò* Vinum generosum per Alkalia v. g. cretam, corallia testas ovorum ita enervatur, ut martem non agrediatur, & destillatum paucum & debilem dat spiritum; *quintò* spiritus ardens ex aceto ipso extrahitur, imò & à saccharo Saturni, sed contra nullum corpus alkalinum &c. reperitur, quod non de contrario fere participet; *sextò* remedia alkalina ebrietatem præcavent, sic sinapi jejuno stomacho, assus pecudum pulmo ex Plinio: & allium ex Hypocr. *de visu in acus. n. 59.* recommendatur, sed contra acetum etiam, & succum semper vivi Etmüllerus pro Epithemate capitis in ebrietate concedit,

#### §. VIII.

Qui alkalinum vini spiritum esse contendunt, nituntur sequentibus: *Primò* nullus spiritus acidus est inflammabilis, sic pulvis pyrius, si spiritu vitriol. irroretur non accenditur, secus si spiritu vini. *Secundò* Vinum & Spiritus ejus prodest in ulceribus, & cangræna, in quibus sæpe pro causa acufatur acidum. *Tertio* Spiritus vini nunquam aciscit, sed solum diuturnitate temporis lanquet; item vinum acescens parum dat spiritus, ideo potius vina corrupta quam acescencia emuntur pro ejus destillatione. *Quartò* Spiritus Nitri per Spir. Vini dulcificatur, & notabiliter effervesceat. *Quintò* Spir. Vini sine destillatione per iteratam salis tartari, calcis &c. infusionem rectificatur: sed contra etiam ex spiritu rectificato & sale tartari fit *Balsamum Samech* Paracelsi. *Sextò* Vina generosa podagricis minus nociva sunt quam tenuia & acidula, sic Vina Rhenana à Sylvio & Cratone consequenter & Austriaca damnantur, commendatur verò Vinum Hungaricum malvaticum &c. parva quantitate sumptum, ut habet Ramazinus *de morb. opif. c. 22.* ex Willis. & Helmont.

#### §. IX.

Cellebrem hanc controversiam dirimit Boerhav. *instit. chym. tom. 2. p. 126. processu 46.* quoniam enim *primò* in rectificatione spiritus ardentis per serpentem staneum tamdiu continuatur destillatio, donec aqua acidula incipiat prodire, seu duæ tertiæ spiritus rectificati exiverint; & *secundò* in fundo aquæ acidulæ parum spirituosæ, & *tertiò* aliquid olei saporis & odoris ingrati reperitur, consequens est in spiritu vini ordinario triplicem illam substantiam latitare, at qui alkohol primum prodiens acidum dixerit profecto graviter errat; nam neque in se acidum, neque alkalinum sed purè sulphureum est, indeferens ad

C

utrum-



utrumque, siquidem si abstrahatur deinceps super alkalina, effervesceat cum acidis; si insuper acida cum alcalinis ergo.

§. X.

Nunc potius in bonitatis vini notas inquiremus: Es seynd drey harte W/ das Weib/ der Wirth/ und Wein: doch seynd sie werth geacht/ wann sie ohn Laster seyn. Oportet autem in vinis bonis syllabam *cos* vel potius vocabum *costa* reperiri, id est sint colore, odore, sapore grata, tactu frigida auditu strepitantia, seu ut schola salernitana canit:

*Fortis, formosa, fragrantia, frigida frigida.*

Particulariter verò bonitatem vini cognoscimus: *primò* ex loco naturali, c. 1. §. 8. 9. 10. *secundò* situ vindemiarum, c. 1. §. 5. & 11. *tertiò* maturatione uvarum, c. 1. §. 6. & 7. *quartò* defectu vitiorum c. 3. & c. 2. §. 9. cuticulæ albæ & qualitatum peregrinarum ad superius dolii & inferius foramen, c. 3. §. 1. *quintò* senio, c. 2. §. 4. & 5. *sextò* colore naturali pellucido, claro ferè auri instar fulvente, non ruffo, aut saturato, *septimò* sapore amarescente, c. 3. §. 5. aut apicem linguæ suaviter fortitèrque secundum terræ genium penetrante, nulla dulcedine adstrictione, viscedine, aut aciditate manifesta; verum hanc ultimam egregiè mentiri ænopolæ solent, Danubiensia montanis permiscendo, ut rara sit avis in publicis hospitiiis, ne dicam alibi reperiri castum à natura vinum, *octavò* odore vinoso, reficiente, sibi proprio, gâtòque (c. 2. §. 8. ad finem) ex ore paululum clauso accelerata leviter in & expiratione per coanam ad nares & caput delato, *nonò* quod non modò in dolio blatret, c. 2. §. 3. sonumque continuum edit, si certum genus syphonis vitrei (Seber) in id immititur verum etiam dum inde exceptum vitro infunditur elasticâ suâ vi acriter residit bullasque & cito format & in momento deperdit; bonitatis pariter nota est. Si *decimò* cito pertransit renes, coctionem juvat, altero mane madorem lenem causat, liberalius haustum ad calculum non disponit. *Undecimò* ovum recens & sibi impositum nigredine tanquam sulphurationis signo non inficit, aut *duodecimò* se solo per noctem in vitro positum sensibilibiter non mutatur; aut *decimò* *tertiò* destillatione multum boni spiritus ut §. 6. Mauerbachense & Kirchendorffense fundit, remanente, *decimo* *quartò* extracto acido parva quantitate ut loc. cit.

§. XI.

Inferior solummodo Austria Vinò superbit, cumprimis (in den zwey Vierteln unter dem Wiener Wald und Meinhardt Berg) in cæteris duobus quadrantibus si Greiffensteinens, Königstetten-



stettense & Tulbingense exceperis, minoris sunt momenti, singulis ferè annis in publicis calendariis & sæpè inæqualiter divulgatur, qui locorum selectus instituendus sit, quod perbellè exteri vini mercatores norunt, dum ordinariè quod optimum coëmunt, ad suos deportant, nostratibus incolis Danubienſe relinquentes. Commendantur autem potissimum illa quæ in districtu montano, qui à Bada civitate ad Nussberg & inde ultra Claustro-Neoburgum extenditur, item in altero colle citra Danubium, qui penes Longam-Enzerstorff ad Bisamberg & multo amplius porrigitur reliqua quæ infra Viennam versus Hungariam & plurimum loco humiliori crescut, minorem pro re nata laudem merentur, rationes ex c. 1. §. 5. 6. &c. desumes.

## CAPUT V.

### *Proponit usum & abusum sive selectum Medicum Vini.*

#### §. I.

**I**N selectu medico notanda est ætas, temperamentum, tempus, regio, consuetudo, dos, qualitas, & morbi in quibus juvat & nocet. Pueros ante 20. annum à Vini potu arcebat Plato, senibus lactis instar esse passim authores pronuntiant; nam in illis fibrarum mollietis & acidi quantitas obstat, in istis densitas, ariditas, spirituum defectus restaurationem requirunt, ast quotidiana Praxis concedit vinum dilutius pueris, meracius senibus, in adolescentibus autem & viris temperamenti indoles, &c. spectanda venit, biliosi, & sanguinei plus à generosi vini sulphure detrimenti capiunt, melancholici acidum quidem accumulunt, sed animi exhilaratione juvantur, phlegmaticos solos juvat.

#### §. II.

Æstas ardorem vini fortioris in subjectis, quibus ventres nimis calent, non suffert, nam cibi perturbationem nimio spiritu efficit, Duret. *coac. l. 2. c. 20.* hyeme minus sed meracius bibendum, vere plus sed dilutius Cels. *l. 1. c. 3.* quin & jejuno stomacho vini præsertim non perfrigidi potio caput petit, nervos ferit, hominem ad tractanda eo tempore studia ineptum reddit, nisi in consuetudinem inducta sit, sed & tunc corpus extenuat, succum gastricum dissipat, diluit, & fibras nimia stimulatione successu temporis attonas reddit, unde potatores, plerumque minus comedunt, quia famem toreris, id est vini



potio solvit, excipe peregrinantes, aut tempore nubilo domo exituros, imprimis si jentaculum præmittatur: opportunum vini assumendi tempus est coena & prandium, postquam bubulæ v. g. esus præmissus est; ita enim non tam fortiter in fibras ventriculi agit, nocet noctu, quia somnus sufficienter sitim levat. Hyp. S. 5. Aph. 27. Nec exacerbationes acutorum nisi summa prostratio virium & aeris metuatur. Vinum admittit, agit enim Tulpus *in monitis med. A Vino tenui in tempore dato febricitanti robur & sudor.* Item notæ ad Calium Aurelium referunt phrenitidem vini largo potu primò in rabiem deinde in somnum tandem in sudorem profusissimum versam & personatam esse. Ast in morborum graviorum declinatione per aliquod dies confirmatò communi Medicorum suffragiò vinum admittitur; hinc Sydenham, in constitutione anni 1673. 74. & 75. convalescentibus ex febribus diuturnis, longis evacuationibus emaciatis, de nocte incalescentibus, sudantibus, verbò in tabem proclivibus mane & vesperi 4. vel 5. cochlearia vini fortioris quale est malvaticum, moschatelinum &c. cum euphoria propinavit; id ipsum remedium annò 1661. 2. 3. 4. in simili casu cum tussi, sereatu glutinoso, quasi phthisim minitante, apud senes expertus est.

### §. III.

Nullam quam homines copiosius incolunt regionem Deus suis destituit necessariis, ut potius luxûs causâ & alimenta & medicamenta aliò ad nos deportentur. Austria ventis frigidis continuò exponitur, qui si absunt vulgari proverbio venenata est, æstate verò immixtis sæpe gravibus tempestatibus quandoque de die urit adeò, ut quamvis procul ob æquatore sita sit, calor tamen ob terram calcariam vix par sit ferendo, ingruente nocte frigida, incolæ etiam partim religionis, partim consuetudinis causâ carpionibus, cibisque farinaceis & leguminibus plusquam nonnullæ gentes se infarciunt quorum omnium medicina conveniens nostrum vinum est, fibram roborat, obstructions præpedit coctionem adjuvat, Paulus enim Apostolus Timotheum qui ex infirmitate ventriculi ægrotabat, disertè monet, ut vinum mediocrem usum sibi habeat commendatum; deinde tartarea sua vi flatus discutit, insensibilem transpirationem auget, aut aliam evacuationem substituit, neque tamen quod caput rei est nimium, ut Hungarica vina solent, excalefacit, ne aliunde in inflammationes pronus populus (raro enim continua hic aliqua febris reperitur cui inflammatio non adjungeretur) majus incurrat periculum.

### §. IV.



§. IV.

Nihilominus plures præsertim ex venerando muliebri sexu reperire est, quæ decoris causa ab incunabilis vino abstinere consueverunt, bene coloratæ vividæ, præsertim si temperamenti cholericici fuerint, atque multò melius quam quæ strenuo vini potui indulgent, valent. Et profecto ejusmodi homines habent in recessu dum indiguerint cordiale summum à vino, lætificans cor, omnem lapidem orientalem goanum Bezoardicum &c. exuberans, quod plurimi turpissima vivendi consuetudine perdidierunt, quin eò progressi sunt, ut in morbis etiam, quibus minimè convenit cogatur medicus vini tantillum admittere secundum illud Hyp. *consueti longiori tempore, quàmquàm deteriora fuerint, præ minus asuetis feruntur*; & rursus dandum aliquid consuetudini &c. etenim constans est observantia, successivè desuescendum esse, alias is præsertim, qui spirituosis asuescit, his repente positis hydropicus evadit.

§. V.

Dosis ex antecedenti §. colligitur, ordinariè sani asueti & robusti in prandio dicere solent, auf einen guten Bissen gehört ein guter Trunk; item auf ein Mann ein Vogel. Id est dimidium mensuræ, contra alii duabus tribus &c. mensuris non satiantur, absque tamen læsione manifesta, tu ita institues ne sit: *Ante sitim potus nec eibus ante famem*; & verùm notari velim illud Cels. *Intemperanter viventes se agrotant aut lathaliter aut diuturnè*; nam si quæ intemperantia subest, durior est in potione, quàm in esca, quamvis Hyp. dicat, *facilius est impleri potu quam cibo*, intelligit enim aquà non vinò, siquidem istud non modò secundum Cælium Aurelionum in furorem spasmus & vigilias incurabiles præcipitat, verùm etiam ebrius, qui ex improvviso obmutescit, convulsus intra tres dies moritur, nisi eum febris corripiat, aut quâ horâ solet crapula solvi ad vocem redeat, aut suaves somni superveniant, Hyp. S. 5. *Apher. 5.* & Duret. *coac. 11. l. 2. c. 14.* unde apud Duretum *Coac. 1. l. 2. s. 2.* quæritur an saporari ebriosis malum?

§. VI.

Ingens igitur ebrietas malum est, qua demortuis, dum secatur granium, invenitur cerebrum multò lactescente serò perfusum Bonetus in *sepulch. anat. Hyp.* ad eam curandam jubet multâ calidâ aquâ lavare, & capiti spongiam eâ imbutam applicare, in nares autem cepam cortice detractò immittere, si patiens oculos aperiatur, & voce recuperatâ ad se redeat, neque nugas loquatur, ea quidem die sopore detentus jacet, postera autem reconvalescit, quod si vero post tempus ali-



quod erectus bilem vomuerit in insaniam agitur, & fere diebus quinque nisi dormiat, moritur; Optimè verò solves crapulam si citam vomituritionem vel diuresim promoveris, *Ramaz.* aut acetum testibus apposueris. *Juncken* suadet internè spiritum salis armoniaci quem vocat *den Sauff-Geist* / sed huic non multum fidendum; nam metuendum est ne æstus fortior & apoplexia concitetur. Quidam *Monhaimii* ad Rhenum uni ex crapulâ convulso & summè deliranti venam secuit & brevi curatus est.

#### §. VII.

In qualitate tot sunt diversæ vini species, quod terrarum indoles in quèis crescit. Vinum recens & percolatum *Ramazinus* magis urinam vult movere, quam vetustum exemplò ab iis desumptò, qui elutriationi musti in cados tempore autumnali adstant, sed hoc in musto nostro rarius ob cruditatem, copiamque sæcum; & dum id fit, halitibus quos evaporat in acceptis referimus: contra vetustum c. 2. §. 4. præsertim montanum ob contrariam rationem exaltatis principiis motum augmentibus, incidentibus, & roborantibus diureticum est insignè, & quandòque diutius convivantes sæpius intra horam lotium reddere cogit, *der Wein treibt gut* / ideo in chlorosi, hydropisia, obstructionibus, stranguria, oscitatione, horrone, febribus quartanis, quotidianis diuturnis, ictero, morbisque cæteris à viscido, tenaci, elateris debilitate & minori spirituoscencia parantur in vino decocta aut infusa cum radicibus aperitivis amaricantibus martialibus &c. talia præstant in *Dispensatorio Viennensi* ut decoct. antiçt. aperit. majus cum & sine *Rhab.* aperit. minus &c. & apud *Zwölf.* vinum *Hypocr.* observandum tamen in decoctionibus est, ut in principio species coquantur in aqua, & circa finem solummodò vinum addatur, ne spiritu deperdito roborans ejus vis fatiscat,

#### §. VIII.

Qui facilè inebriantur, aut ob curas, studia, venerem, morbos saporosos, &c. debilius cerebrum habent, tenuiora uti sunt Polstorfsia aut montana sed à sæcibus abstracta, & aqua diluta bibant, ait enim *Cornelius Celsus lib. 1. c. 4.* vinum dilutum infirmo capiti magis quàm aqua & vinum ex toto convenit, nam illa robur nullum adfert, hoc agitatione nimia aut narcosi nocet, & Lethargicos apud *Cælium Aurelianus* cum respiratione alta & convulsionibus occidit. Contra si insystemate nervoso vitium non est, sed vires solummodò spectantur,



tur, conceduntur, sæpe fortiora mera, uti in fatigatis ex longo labore, itinere, tempestate pluvia, in anxietatibus, vigiliis & apestia senum, Morbis ex inanitione v g. phrenitide cum syncope commendat *Ara-taus*, in febre acuta cum pulsu debili celeri & summò languore in asuetis & parca dosi *Berbovius*.

§. IX.

Neque tritæ quorundam curandi methodo subscribere possumus, qui in quacunque febre continua cane pejus & angue vinum fugiunt, cur enim obsecro mixturis suis alea fortissima volatilia, uti sunt mixtura simplex, spiritus fuliginis, liquor C.C. succinat. camph. &c. ægris immiscent, & vinum quotidiano usu naturæ homogeneous penitus proscribunt.

§. X.

Qui soluta alvo exercentur, frequenter juvat vinum austerum & plenius neque id ipsum pervetustum, salsum, aut dulce *Celsus l. 1. c. 6.* at Austria talibus destituitur vinis, omnia enim ex c. 4. §. 3. multo falso id est tartaro dotantur neque obstant vina rubra ad *Röiz* crescentia, quia ista etiam tenuia, non plena sunt, & paria fere cum albis habent principia, est enim hic loci familia quæ totò annò hõc utitur, neque tamen in eo majorem alvi adstrictiorem, sed potius eosdem cum cæteris effectus advertere licuit.

§. XI.

Annò 1726. ad hyemem febres continuæ ardentes pessimi moris & sæpe lethales inter vinitores *Perthtolstorffii* vicinos & plebem observabantur, causam unanimiter vinum horum accusabant quod ex §. 6. c. 1. facile credendum, siquidem illi ut plurimum ob pretii parvitatem multo se ingurgitant, unde aliàs etiam nullum apud eosdem magis ordinarium est malum quàm hydropes, cachexiæ, febres intermittentes, mensium, hæmorrhoidum, &c. obstructions, scirhi inveterari, ut meritò *Hypc. de ration. vi&. in cut. p. 62.* damnet vina dulcia, quia tumores hepatis & lienis augent, ob crassitiem fermentescibilem minimos harum partium meatus non permeabilem.

§. XII.

Non præterire possumus pestem illam communis sanitatis æno-polis Viennensibus adeo familiarem, qui multi recentis pattem tempore Vindemiæ in doliis plenis fortiterque obturatis recondunt, à fermentatione prohibent, & suum *semper musum* (*Punt-Wein* appellant) conficiunt, cujus dulcedine absynthitem fucant, & dividunt: quas non turbas motusque in corpore humano creat? si in dolum  
vino



vinô plenum modica ejus quantitas instilletur, totum ita liquorem commovet, ut spumet, bulliat vitrôque effusus exiliat : anne creditis fluida corporis nostri & solidorum teneritudinem plus resistere posse? egregiè quibusdam in locis edictô sancitum est, ut œnopolæ hoc fucationis modo abstineant, sicut jam olim Willisus *tract. de ferm.* scriptum reliquit.

#### §. XIII.

Principalis & summè nociva in Vinis Austriacis præsertim recentioribus est qualitas salino-acido-terrestris, à tartaro crudiori dependens, propter quam calculus, & phtyses incolis endemii sunt, nam & vesiculosa palmonum, substantia à ventorum §. 3. frigore labefactata, rigiditati ejus impar est perferendæ, & quia Diuresim movet, facile tubulis Bellini in renibus quemadmodum putamini ovarum c. 4. §. 5. tartareæ partes primo adhærent, & à tergo novis advenientibus copiis crescunt in calculum : par ratio est morborum qui similem causam in vena partæ &c. agnoscunt, ut colica, ischiatica, podagra, arthritis, passio hypochondriaca, hæmorrhoides, hydropes, sæpe incurabiles cum urinis rubris dolentibusque conjunctæ; minus igitur suadendum in postremo morbo salia nimia dosi repetere, nam quamvis in casu §. 7. salubre sit in salinis remedium, in hac tamen acuta scorbutica Diathesi cuspidibusque tunicas vasorum lymphaticorum corrodentibus citius lethalis fit eventus.

#### §. XIV.

Sunt etiam alii gemini affectus Paralysis nimirum & arthritis, cum suo famulatu podagra, chyragra, &c. qui quamvis ab aliis etiam vinis acidis produci possunt, vix tamen citius quàm à vinis nostris Austriacis in excessu sumptis : spiritus enim eorum narcotica quasi vi nervorum thonum labefactat, rarefaciendo nimis, & spiritibus animalibus dissipatis attoniam inducit, ex quo paralysis oritur, non calidis trivialibusque curanda medicamentis, sed Venæ sectione moderata, primarum viarum expurgatione, & temperatis absorbentibus poròsque referantibus thonicis : ut in quodam Sacerdote nuper repertum est. Arthritis verò non ex illa solum causa, sed etiam ex ea (quam §. 13. assignavimus) qualitate pullulat, & in hoc calidiorum remediorum usus quorum §. 8. c. 3. n. 6. non adhibendus,

#### §. XV.

Memorabilis est cura vini quam *Frid. Hoffmannus* iisdem fere regulis quæ acidulæ sumi solent, primus quantum scimus in Medicinam inve-



invexit; alit non equè Austriacis vel vinò Austriacò ac *Author* suis popularibus suadet conferre existimo, illi sabajarii sunt nostrates vini-potæ aliunde sponte sua nimio vini amore feruntur, atque inde persæpe ægrotant, sanguis plerumque copia & tartareo acore magis quam inopia laborat, accedit quod alia ratio acidularum sit alia vini illæ non inebriant secus vinum, quod ad minimum ad duas mensuras per diem *author* commendat, neque stomachus jejunos nisi forte in rusticis & asuetis vini potentiam suffert.

#### §. XVI.

Explanata Vini natura & virtute, ea quæ ad vinum pertinent breviter delibabimus, vinacea dum sponte incalescunt ægregium ad adematata, dolores arthriticos, partes paralyticas & contracturas ob sulphureo-volat. per fermentationem putrefactivam extricatum exhibent effectum, *secundo* fæces vini præter easdem vires experimento rusticorum, laxant, aut saltem clysteribus ad flatus discutendos, intestina in paralyti robaranda, &c. merito adhiberi possunt. Tartarus crudus in colicis doloribus diuturnis, hysterica podagra & obstructionibus primarum viarum à pituita ortis ad Unc. j. datus per duos vel tres menses, optato cum successu purgat, ut refert Boerhav. *Instit. Chym. tom. 2. pag. 1741. ex Angelo Sala.*

#### §. XVII.

Acetum vel potius spiritus ejus sanguini instillatus, melius solvit quam ☉ & ☾ marinum Boerhav. *pag. 261.* ideo *internè* in febribus ardentibus à lentore, mixtura simplex, acetum bezoarticum in asthma oximel squilliticum, *externè* in sphacelo imminente decoct. nigr. Chyr. in sugillationibus & tumoribus mammarum acetum ipsum cum sem. cumini &c. coctum: item in Pharmacopej. ad solvenda semi gummata v.g. gum. ammoniaci sagap. usurpatur; nec obstat quòd lac coagulet, nam alia ratio est partium butyrosarum utpote flexibilibus non resistentium, & obvolvendo aceti culspides, se unà præcipitantium, alia est lentoris aut sanguinis fortius compacti magis resistentis, & ictus singulos ab aceto recipientis, quemadmodum enim novacula ægrius discindit pilum in aëre una sui extranitate liberè perdulum facilius utroque extremo tensum, ita acetum hic solvit secus ibi.

#### §. XXIII.

Deinde Spiritus Vini in Chymia ad resinarum extractions Tin-cturas ex balsamicis aromatis, salinisque extrahendas, spiritus acidos dulcificandos & corpora à corruptione præservanda celebris est, sed



etiam in Medicina internè vomitum ab Antimoniatis sistit, fibras  
potenter stimulat, lypathimias cum herbis aromaticis sublevat,  
& si in majori dosi adhibeatur, hæmophthysim & ebrietatem causat.  
Externè alkohol vitellum ovi, humorem oculorum crystallinum, lym-  
pham & sanguinem coagulat, in hæmorrhagiis graviorum vulnerum si-  
stendis singulare est remedium, ulcera mundificat cum camphora  
crispellatem incipientem in temperamentis humidis serosis senibus  
tempore pluvio persanat, secus dum ad congruam cum summo do-  
lore tendit, acetum lythargiatum, & cætera temperata meliorem edunt  
effectum, cum 8. partibus aquæ fontanæ frigidæ visum debilem se-  
num & Phlegmaticorum acuit, tandem balneatores sudorem in cella  
lignea, in den Schwitz-Betten / accenso spiritu vini ad rheumatil-  
mum & luem veneream curandam excitant, sed cave ne, si, aut nimis  
diu, aut in temperamentis calidioribus hanc methodum tentaveris,  
majus inde malum contractura nimirum totalis subsequatur,  
cujus exemplum de moniali Wormatiensis  
constat,

F I N I S.

